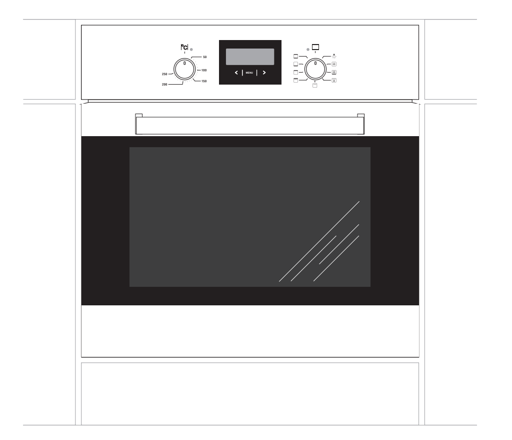




10133.3ETsKDpHbQX

IOAK-3266 / 8061361
(04.2015./2)

ESTIMADO CLIENTE,

Los hornos Amica son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso del horno será muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalado, el horno fue minuciosamente comprobado para que funcione siguiendo los más estrictos controles de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde el manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.



¡Nota!
Use el horno solamente después de leer el presente manual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

CONTENIDO

Nota. El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores tenga especial cuidado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.

Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda cuidar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.

Nota. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

Nota. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Durante, o una vez terminada la cocción, abra con cuidado la puerta del horno. Cuando abra la puerta, no se incline por encima de ella. Tenga en cuenta que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.



- Tenga cuidado de que los cables de otros electrodomésticos no estén en contacto o toquen el horno, ya que el aislamiento del cable podría no resistir las altas temperaturas.
- No se debe dejar el horno sin vigilancia a la hora de la cocción. Los aceites y grasas podrían provocar fuego a consecuencia del sobrecalentamiento.
- En la puerta del horno no se deben colocar recipientes cuyo peso supere los 15 kg.
- No use el horno si observa que no funciona correctamente. Todas las incidencias deben ser reparadas por los servicios técnicos.
- En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar el horno de la alimentación eléctrica.
- El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuados y peligrosos.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

●**Evite la situación de “comprobar si los platos están preparados”.**
Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.

●**Use el horno para cocinar grandes cantidades.**
Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.

●**Empleo de calor sobrante del horno.** En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos, es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.

¡Nota! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos más cortos en la preparación del plato.

●**Apertura y cierre de la puerta del horno.**
Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.

●**No empotrar el horno cerca a de las neveras.** En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

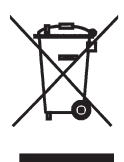
DESEMBALAJE



El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea perjudicial para el medio ambiente.
Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

RETIRO DE USO

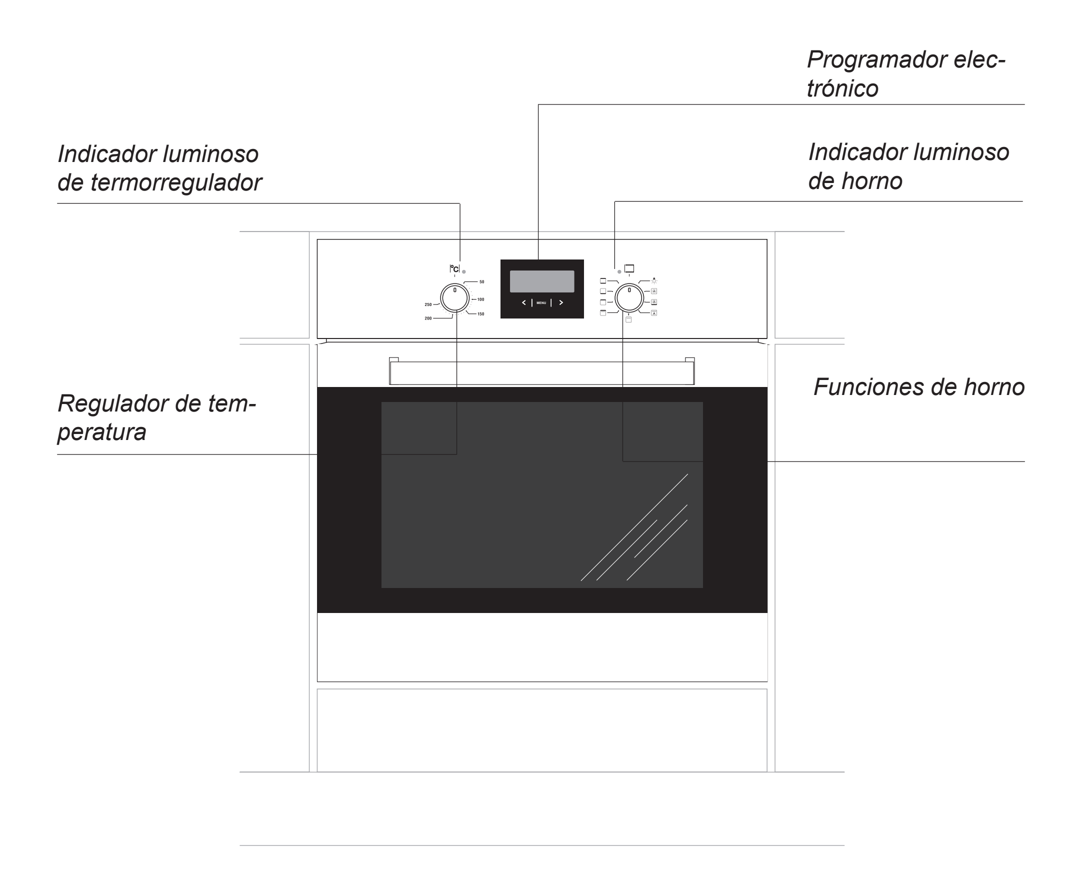


Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Euro- pea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

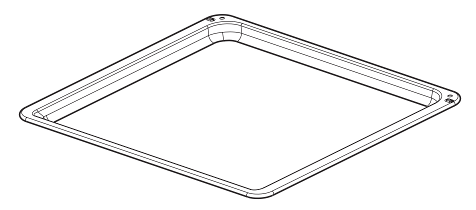
Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.
El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados. La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

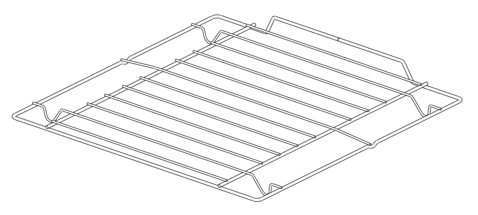
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



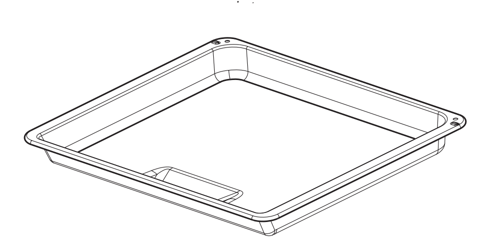
Accesorios



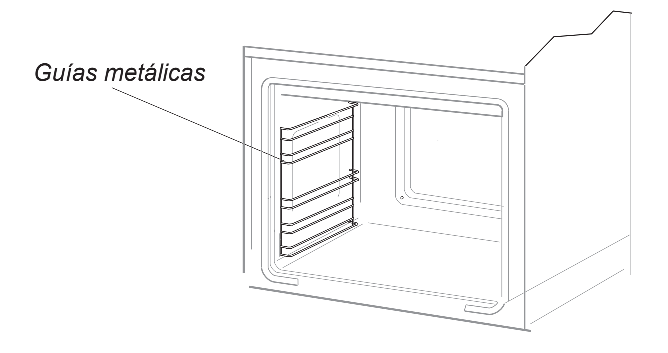
Bandeja estándar



Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



Bandeja profunda



Montaje del horno

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada, y tener una ventilación hábil. La colocación del horno deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.
- Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a temperaturas de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Prepare un orificio en el mueble según las dimensiones de las figuras: A horno empotrado por debajo de encimera, B - horno empotrado alto, en columna.

  En el caso que el estante tenga pared trasera, prepare orificios para la conexión eléctrica.
- Introducir el horno completamente en el hueco y fijarlo con cuatro tornillos (Fig. C).

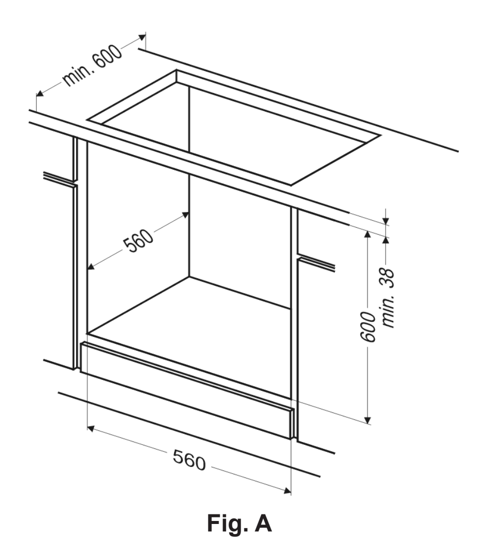


Fig. A

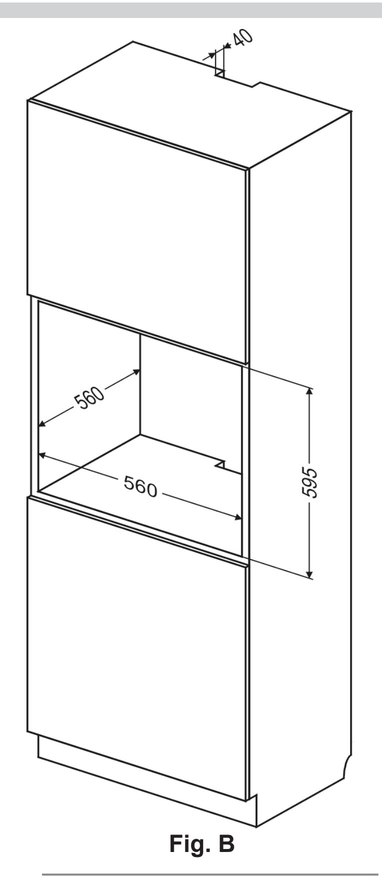


Fig. B

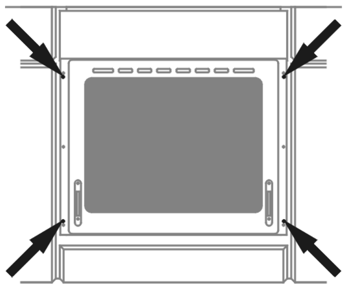


Fig. C

Atención:
El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.



Conexión del horno a la instalación eléctrica

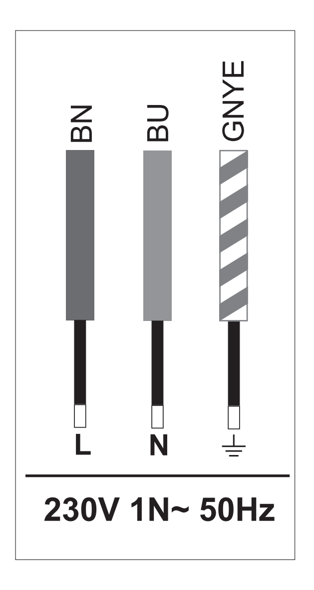
¡Advertencia!
La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con las licencias adecuadas. Se prohíbe modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por cuenta propia.

El horno está configurado por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotado de un cable de conexión 3 x 1,5 mm^2.

¡Advertencia!
La instalación eléctrica que alimenta del horno debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el “certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica” (el cual se encuentra en la garantía).
Cualquier otra forma de conexión del horno distinta a la mostrada en el esquema pue- de provocar una avería.

Esquema de conexiones posibles
¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.
¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⏚ PE.



Cable de fase L: BN - marrón
Cable neutro N: BU - azul
Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

Tipo recomendado para el cable de conexión: **H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.**

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.

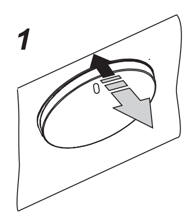
Antes de poner en marcha el horno por primera vez

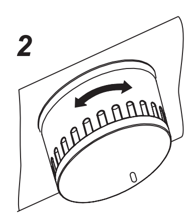
- Elimine los elementos del embalaje, y limpie el recinto interior del horno de los productos de mantenimiento utilizados en la fábrica,
- Saque los accesorios del horno y lávelos en agua templada con detergente lavavajillas,
- Ponga en marcha la ventilación de la cocina o abra la ventana.
- Apriete el mando con cuidado y mover hacia la derecha a la posición ⎕ ó ⎕ (ver el capítulo: Funcionamiento de programador y control del horno),
- Caliente el horno (a la temperatura de 250°C, durante 30 minutos aproximadamente), elimine los restos de suciedad y limpie el interior.

Los mandos están ocultos en el panel de control. Para seleccionar una función es necesario:

1. Apretar el mando con cuidado y soltar.
2. Poner la función seleccionada.

Los símbolos en el perímetro del mando indican las funciones realizadas por el horno.





¡Nota!

En los hornos dotados del programador electrónico Ts, tras conectar a la electricidad, en la pantalla aparecerá parpadeando la hora "**12.00**".

Hay que fijar la hora actual del programador (ver *manejo de programador*). En caso contrario el horno no va a funcionar.

¡Importante!
El programador electrónico Ts está dotado de sensores que se activan al tocar con el dedo la superficie marcada. Cada reacción del sensor se confirma con una señal acústica. Las superficies de los sensores deben mantenerse limpias.

¡Importante!
El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.

FUNCIONAMENTO

Funcionamiento del programador y mandos del horno

- tiempo de trabajo
A - finalización de trabajo
- temporizador
- tiempo actual

1 - tecla de selección de la función de trabajo del programador
2 - tecla ”-”
3 - tecla ”+”

Ajuste de la hora actual

Después de conectar a la red o conexión tras un corte de suministro eléctrico, el display visualizará las 12.00 horas, y el piloto quedará parpadeando,

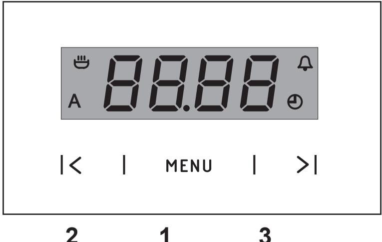
●Ajuste la hora actual usando las teclas **2** y **3**.



Transcurridos unos 5 segundos después de fijar la hora, los nuevos datos quedarán memorizados y el piloto se apagará.

El tiempo se podrá corregir más tarde, manteniendo pulsada la tecla **1** hasta el momento de parpadear el piloto . Luego, se podrá corregir la hora actual.

¡Advertencia!
En caso contrario, el horno no podrá funcionar.



Temporizador (Timer)

El temporizador puede ser activado en cualquier momento, independientemente del estado de actividad de las otras funciones del programador. El rango de tiempo medido es de 1 minuto hasta 2 horas y 30 minutos. Para ajustar el temporizador deberá:

●Apretar el sensor 1 hasta el momento de parpadeo el piloto , en la pantalla se visualizará **”0.00”**,
●Ajustar el tiempo del temporizador con las teclas **3** y **2**,

El tiempo ajustado del temporizador quedará visualizado en el display, y el piloto quedará encendido.



Transcurrido el tiempo solicitado sonará la señal acústica y el piloto vuelve a parpadear,

●pulsar la tecla **1**, **2** ó **3** para cancelar la señal, el piloto se apagará y el display indicará la hora actual.

¡Advertencia!
Si no se desactivara manualmente la señal acústica, se desactivará automáticamente 2 minutos más tarde.

Trabajo semiautomático

Cuando el horno deba apagarse a una hora fija, es necesario:

●Poner el mando del horno y el mando de la regulación de temperatura en la posición en la que deberá trabajar el horno,

●Presione la tecla 1 hasta el momento de parpadeo del piloto, el display indicará **”0.00”**,

●Ajustar la hora de trabajo deseada con las teclas **3** y **2**, en el rango es de 1 minuto hasta 10 horas.

La hora ajustada quedará memorizada después de unos 5 segundos, el display volverá a mostrar la hora actual con el piloto iluminado.



Transcurrido el tiempo ajustado, el horno se desconectará automáticamente, sonará una señal acústica y el piloto comenzará a parpadear;

●Coloque los mandos de la función de horno y de regulación de temperatura en la posición desconectar,

●Pulse el sensor **1**, **2** ó **3** para desactivar la señal, el piloto se apagará y el display indicará la hora actual.

¡Advertencia!
En los hornos equipados con un sólo mando de control, el mando de las funciones del horno está asociado con el regulador de temperatura..

Trabajo automático

Cuando queramos que el horno se encienda para un tiempo de trabajo determinado y se apague a una hora concreta, es necesario ajustar el tiempo de trabajo y la hora de finalizar de trabajo:

●Pulse la tecla **1** hasta el momento de parpadeo del piloto, el display mostrará **”0.00”**,

●Ajuste la hora de trabajo deseada con las teclas **3** y **2**, en el rango entre 1 minuto hasta 10 horas.

El tiempo programado será memorizado después de unos 5 segundos, el display volverá a mostrar la hora actual con el piloto encendido.

●Pulse la tecla **1** hasta que el piloto A empiece a parpadear,

●Ajuste la hora deseada de desactivación (finalización de trabajo) con las teclas **3** y **2**, el límite del ajuste son 23 horas y 59 minutos,



●Coloque el mando del horno y el mando de regulación de temperatura en las posiciones deseadas, en las que deberá trabajar el horno.
Los pilotos y A deberán estar encendidos, el horno empezará en el momento que difiere entre la hora de finalización del trabajo y el tiempo de trabajo programado, (por ejemplo, el tiempo programado de trabajo es de 1 hora, el tiempo de finalizar el trabajo son las 14:00 horas, el horno comenzará automáticamente a las 13:00 horas).

Alcanzada la hora de finalizar el trabajo, el horno se apagará automáticamente, sonará la señal acústica y parpadeará nuevamente el piloto A ,

- Coloque los mandos de la función de horno y de regulación de temperatura en la posición apagado,

- Pulse el sensor **1**, **2** ó **3** para cancelar la señal, el piloto se apagará y el display indicará la hora actual.

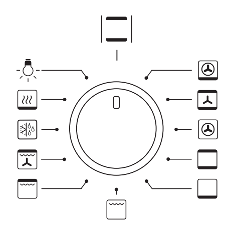
¡Advertencia!
En cualquier momento podrá verificar y corregir los ajustes programados. La corrección se realiza de la siguiente forma:

- Pulse la tecla **1** hasta que el piloto, seleccionada la función, comience a parpadear,
- Use las teclas **2** y **3** para modificar o cancelar los ajustes del programador.

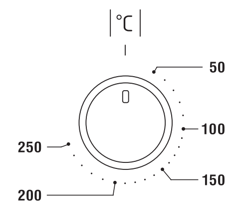
No se podrán modificar los ajustes de la hora actual cuando el programador esté en los modos de trabajo semiautomático o automático.

Horno con circuito de aire forzado (con ventilador y calefactor de aire caliente)

El horno puede ser calentado por medio del calefactor superior e inferior, grill y calefactor de aire caliente. El control de trabajo del horno se realiza por medio de el mando de selección de la función de trabajo del horno - se mueve el mando hasta la función seleccionada,



y los mandos de regulación de temperatura - al fijar el mando en el valor seleccionado de temperatura.



El horno se apaga cuando fijemos ambos mandos en la posición " ●" / "**0**".

¡Nota!
La activación de calentamiento (calefactor, etc.) y activación de cualquier función de horno tendrá lugar al fijar la temperatura.

0 Configuración cero



Iluminación independiente de horno
Al mover el mando en esta posición conseguiremos la iluminación de la cámara de horno.



Calentamiento rápido
Calefactor superior, inferior y ventilador encendidos. Calentamiento previo de horno.



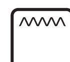
Descongelación
Encendido el ventilador solamente, calefactores apagados



Ventilador, tostador y calefactor superior encendidos
El uso de esta función permite acelerar el proceso de tostado y aumentar el sabor de la comida.



Tostador reforzado (Super parilla)
Al poner la función de “grill fuerte” podemos tostar y al mismo tiempo tener encendido el calefactor superior. Esta función permite conseguir una temperatura elevada del espacio de trabajo superior del horno. Así podremos dorar y tostar porciones más grandes.



Grill activado
“Tostado” superficial. Se usa para tostar pequeñas porciones de carne: filete, escalope, pescado, tostadas, chorizo, gratín (el espesor del plato tostado no deberá ser superior a 2-3 cm, y durante el asado hay que darle la vuelta).

Calefactor inferior encendido
En esta posición del mando, el horno realiza calentamiento solamente con el uso del calefactor inferior. Asado de productos por debajo (por ejemplo, pasteles húmedos y rellenos con frutas).

Calefactor superior e inferior encendidos
Poner el mando en esta posición permite realizar el calentamiento del horno de forma convencional. Sirve perfectamente para preparar pasteles, carne, pescado, pan, pizza (es necesario precalentar el horno y usar bandejas oscuras) y cocer a un nivel.

Aire caliente encendido
Al poner el mando en la posición "aire caliente encendido" podemos realizar el calentamiento del horno de forma forzada a través del termo ventilador situado en el lugar central de la pared trasera de la cámara de horno. En caso del horno convencional se usan temperaturas inferiores.

El uso de esta forma de calentamiento permite la circulación regular de calor alrededor del plato situado en el horno.



Ventilador , calefactor superior e inferior encendidos
En esta posición del mando el horno realiza la función "pastel". Horno convencional con ventilador (función recomendada a la hora de asar).

.



Aire caliente y calefactor inferior encendidos
En esta posición el mando del horno realiza la función de aire caliente y del calefactor encendido lo cual ocasiona el crecimiento de temperatura en el fondo del plato. Alto grado de calor proveniente de la parte inferior para pasteles, pasteles húmedos y pizza.

Lámpara avisadora

El encendido del horno tiene dos lámparas una amarrilla y otra roja. El encendido de la lámpara amarilla muestra que el horno está en proceso. El apagado de la lámpara avisadora roja señala que el horno ha llegado la temperatura solicitada. Si las recetas recomiendan meter los platos en el horno precalentado hay que hacerlo justo después del primer apagado de la lámpara avisadora. Durante el asado la lámpara roja de vez en cuando se encenderá y apagará (mantendrá la temperatura dentro de la cámara del horno). La lámpara amarilla también puede iluminar en la posición del mando “Iluminación del horno”.

¡Importante!

- Durante el calentamiento rápido en el interior del horno no debe encontrarse la bandeja con pastel ni otros elementos que sean accesorios del horno. No se debe usar la función de calenta- miento rápido con el programador puesto.

Uso del grill

El proceso de tostado se produce como consecuencia de la acción de los rayos infrarrojos emitidos por el grill calentado al rojo vivo.

Para apagar el grill, es necesario:

- Poner el mando del horno en una posición marcada con los símbolos , , ,
- Calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- Situar la bandeja con el alimento en el nivel adecuado y en caso de tostar en parilla, situar al nivel inferior siguiente (por debajo de la parilla) la bandeja para la grasa,
- Cerrar la puerta del horno.

Para la función grill y grill fuerte, poner la temperatura máxima en 250 °C y para la función grill con ventilador en 190 °C como máximo.

¡Nota!
El tostado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.

En caso de usar el grill, las partes visibles exteriores del horno pueden estar muy calientes. Se recomienda vigilar que que los niños no se acerquen al horno.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de pasteles

- se recomienda preparar pasteles en bandejas incluidas en la cocina,
- se pueden también preparar pasteles en bandejas compradas de empresas terceras que deben situarse en la rejilla, **para cocer se recomienda usar bandejas de color negro que mejor conducen el calor y reducen el tiempo,**
- no recomendamos el uso de moldes y bandejas para pasteles con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior + inferior) el uso de este tipo de formas puede hacer que el fondo del pastel no esté bien asado,
- en el momento de usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara de horno, para los demás tipos de calefacción antes de introducir el pastel la cámara del horno debe estar calentada,
- antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del pastel con palito de madera (en caso de picar el pastel, deberá permanecer seco y limpio),
- se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagar el horno durante unos 5 minutos,
- las temperaturas de los pasteles realizados con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20 – 30 centígrados inferiores en relación a los pasteles convencionales (con el empleo de calefactor superior e inferior),
- los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- en caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla les sugerimos seguir el manual.

Asado de carnes

- en el horno hay que preparar las porciones de carne de más de 1kg, las porciones más pequeñas es mejor preparar en la placa
- para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir las altas temperaturas,
- en caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja al nivel inferior con un poco de agua,
- al menos una vez, a la mitad del asado se recomienda dar la vuelta a la carne y durante el asado hay que echar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe echar agua fría en la carne.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Tipo de preparación de plato	Función de horno	Temperatura °C	Nivel	Tiempo [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*los tiempos dados se refieren al asado en moldes de cocina

¡Importante!
Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

El cuidado de la limpieza del horno y un adecuado mantenimiento, influyen de forma importante en la prolongación del periodo de vida útil del equipo sin averías.



Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno asegurándose de que todos los mandos se encuentren en la posición “apagado”. Las tareas de limpieza deberán empezar una vez que el horno esté frío.

- El honro debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

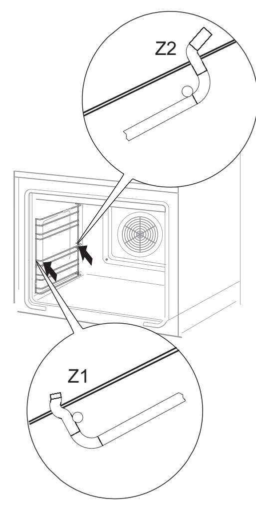
- **Limpieza con vapor-Steam Clean:**
  - en una bandeja situada en el horno en el primer nivel desde el fondo vierta un vaso de agua (0,25 l),
  - Cierre la puerta del horno,
  - Fije el regulador de temperatura en la posición 500C y el mando ,
  - Caliente la cámara del horno durante unos 30 minutos,
- Después de terminar la limpieza, abra la puerta del horno, limpie el interior con una esponja o con un trapo y, luego, límpielo con agua templada y lavavajillas.

¡Importante!

Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

Para limpiar el frontal de la armadura utilice solo agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o limpiacristales. No aplicar crema limpiadora.

- Las cocinas marcadas con la letra **D** están dotadas de guías metálicas que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacar para lavar hay que tirar del enganche que se encuentra en la parte delantera (Z1) y, luego, apartar la guía y sacar del enganche trasero (Z2). Después de lavar las guías, hay que situarlas en los orificios del horno, apretar los enganches (Z1 y Z2).



Desmontaje de rejillas laterales

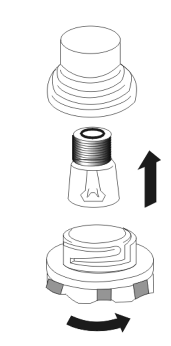
- Las cocinas marcadas con las lateras **Dp** tienen guías inoxidables para ban- dejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben sacarse y limpiarse junto con las guías metálicas. Antes de colocar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está caliente, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos salientes en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja

¡Nota!
Las guías telescópicas no deben lavarse en lavaplatos.

Cambio de la bombilla de iluminación del horno

Para evitar un choque eléctrico, antes de sustituir la bombilla asegúrese de que el aparato está apagado

1. Colocar todos los mandos de control en la posición **"●" / "0"** y desconectar la alimentación eléctrica.
2. Desenroscar y lavar la pantalla de la lámpara recordando secarla bien.
3. Desenroscar la bombilla del alojamiento y, en caso de ser necesario, reemplazarla con una nueva bombilla de alta temperatura (300ºC) de parámetros:
   - Voltaje 230 V
   - Potencia 25 W
   - Rosca E14.

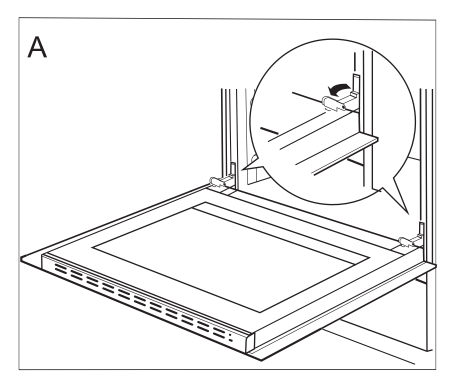


Lámpara de horno

4. Enroscar la bombilla recordando de situarla exactamente en el alojamiento cerámico.
5. Enroscar la pantalla de la lámpara.

Desmontaje de puerta

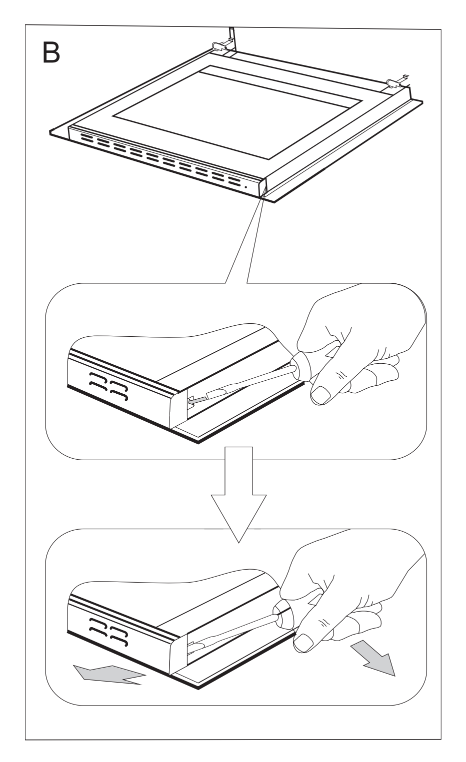
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

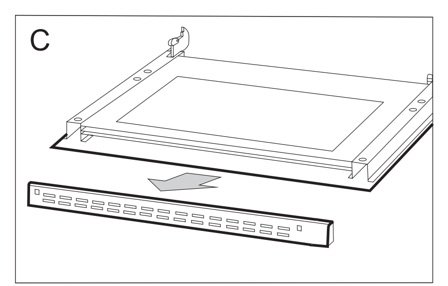


Desmontaje de las protecciones de bisagras

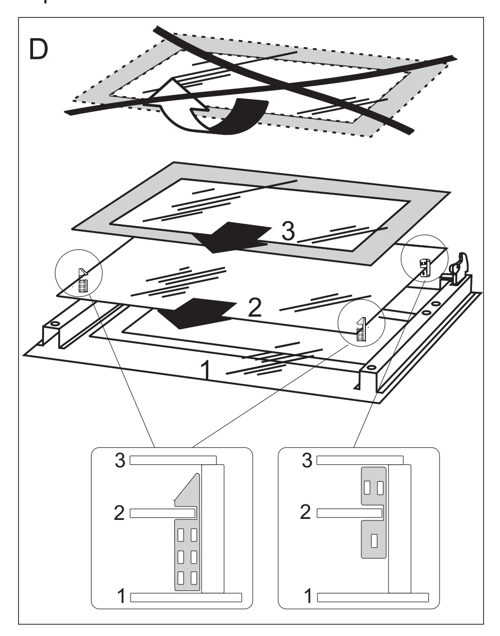
Desmontaje del cristal interno

1. Con un destornillador sacar el panel superior de la puerta y levantarlo por los lados (Fig. B).
2. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)





3.Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.
¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba.
Saque el cristal central (fig. D).
4. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.
Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.
¡Nota! No apretar la parte superior al mismo tiempo por ambos lados de la puerta.
Para situar correctamente la parte superior de la puerta, primero adherir el extremo izquierdo a la puerta y apretar el extremo derecho hasta oír "clic". Luego apretar a la izquierda hasta oír "clic".



Desmontaje del cristal interno

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

- Realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al me- nos una vez al año hay que solicitar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina,
- Eliminar los defectos de funcionamiento descubiertos,
- Realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina,



¡Nota!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por un instalador que tenga los permisos requeridos.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos de la cocina
- Desconectar la alimentación eléctrica
- Avisar del problema
- Algunas incidencias pueden repararse sencillamente por su cuenta siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos de la tabla.

PROBLEMA	MOTIVO	PROCEDIMIENTO
1. El dispositivo no funciona	Pausa en alimentación de energía	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido
2. El display de programador indica las "12.00" horas	El dispositivo estaba desconectado de la red o tuyo lugar un corte de luz	Fije la hora actual (véase *Funcionamiento de programador*)
3. No funciona la iluminación del horno	La bombilla está suelta o dañada	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpiezay mantenimiento)

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,1 kW
Dimensiones del horno (alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Cumple los requisitos de las normas UE	normas EN 60335-1, EN 60335-2-6

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- *Directiva de baja tensión **2006/95/CE**,*
- *Drectiva de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE**,*
- *Directiva de diseño ecológico **2009/125/CE***

*y por lo tanto el producto fue marcado CE y tiene **declaración de conformidad** compartida con las entidades supervisoras del mercado.*

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!
Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

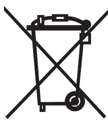
UNPACKING

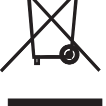


During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

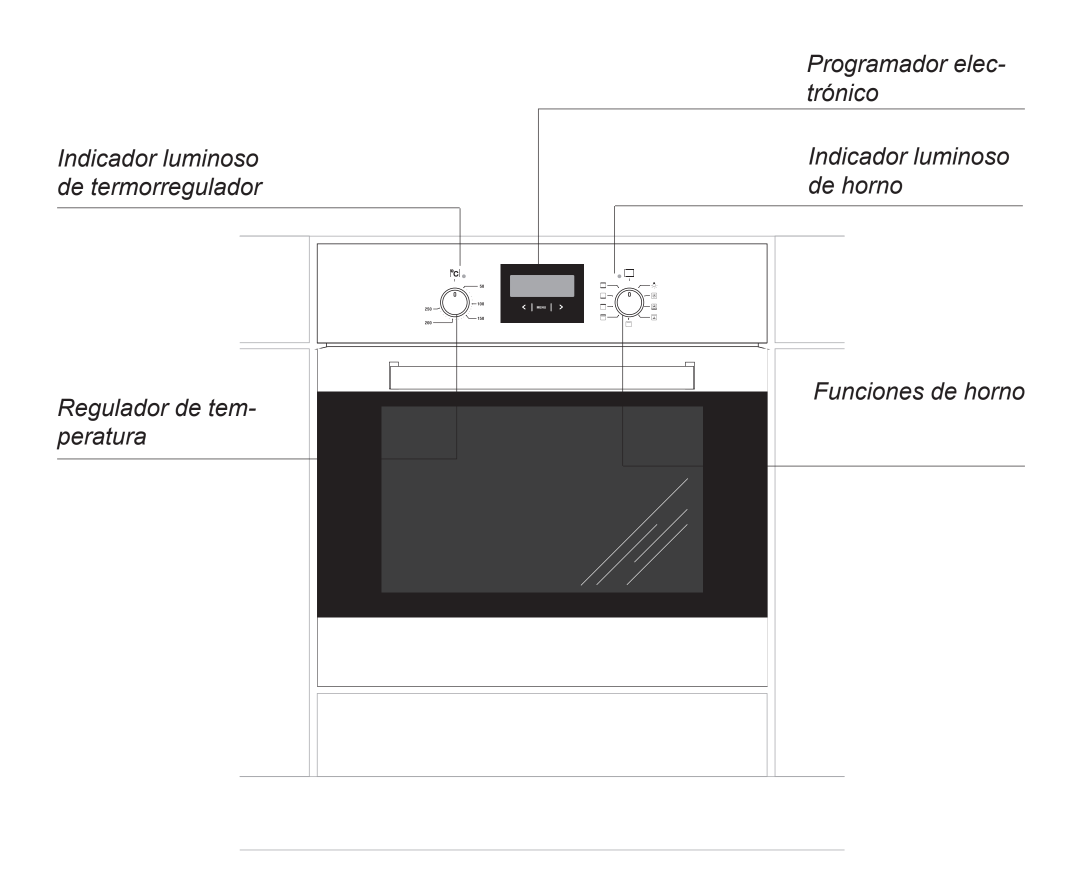




Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

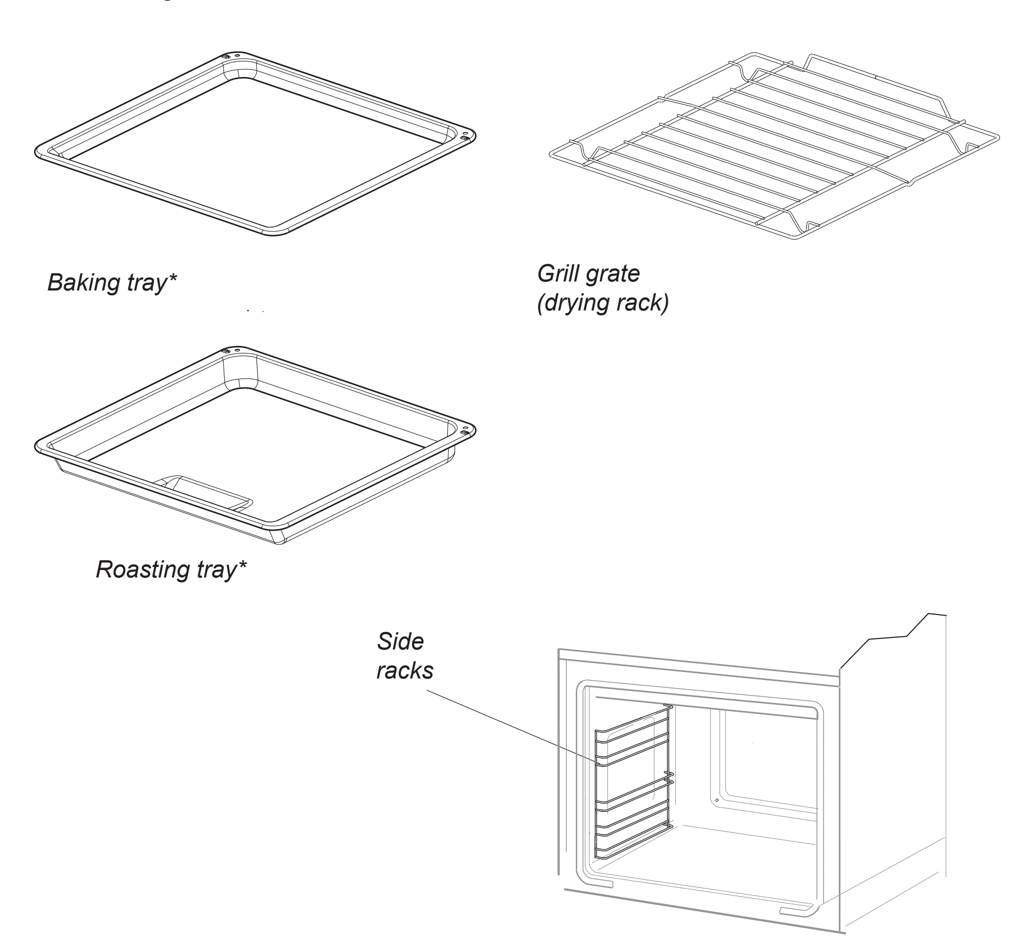
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.



1 *Temperature control knob*
2 *Oven function selection knob*
3 *Temperatureregulatorsignal light*
4 *Cooker operation signal light*
5 *Oven door* handle
6 *Electronic programmer*

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Cooker fittings:



*Baking tray**

Grill grate
(drying rack)

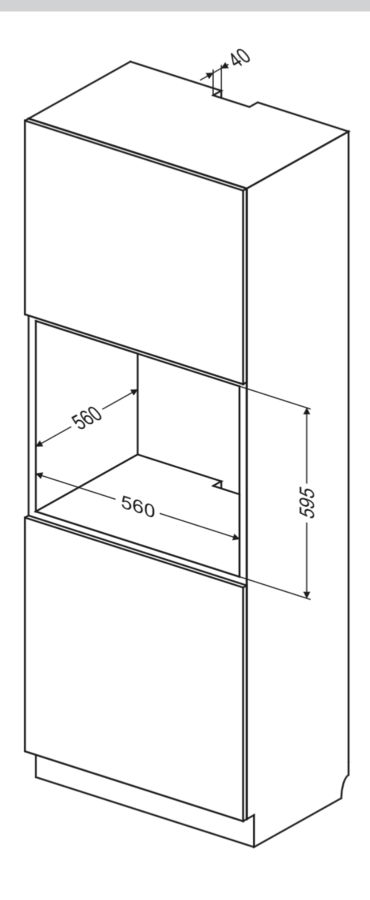
*Roasting tray**

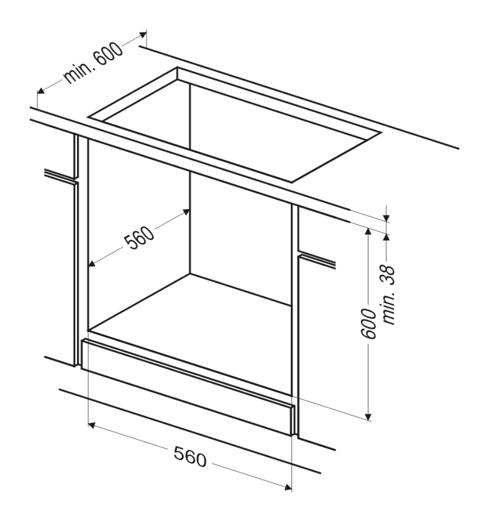
**optional*

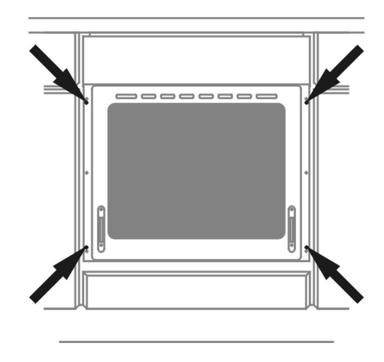
Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventillation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y–type design built–in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat–resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.









Electrical connection

Warning!
All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

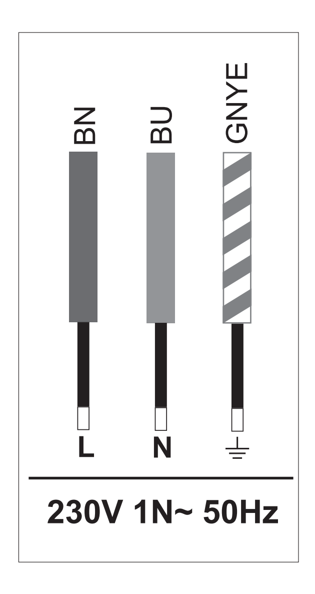
The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead.

The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connection diagram
Caution! Voltage of heating elements 230V.
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.



Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **16A** fuse.

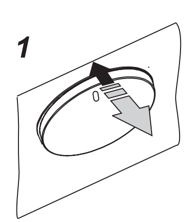
Recommended type of connection lead:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

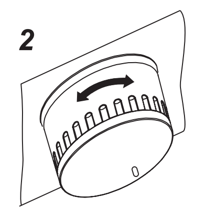
Important!
If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.





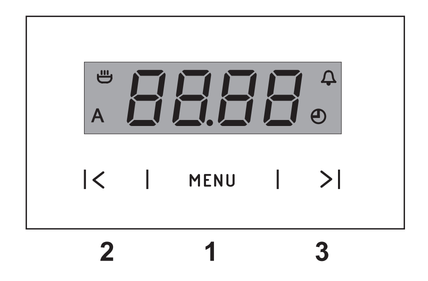
Important!

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time "**12.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer* **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

The electronic prgrammer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.
Each sensor reaction is confirmed by the beep.Keep the sensor surface clean at all times.

Important!
The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing–up liquid.

Electronic programmer



- work time

A - turn-off time

- timer

- current time

1 - programmer work function selection button
2 - button „-”
3 - button „+”

Current time set-up

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, the display shows **12.00**, and the lamp at flashes**,**
• set up the current time using buttons **2** and **3**.



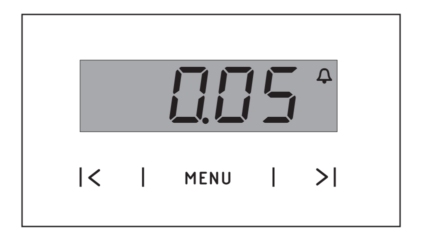
About 5 sec. after the time set-up has been finished, new data will be memorized and the lamp at will go out.

The time correction can be done later, pressing button **1** until the lamp at starts to flash. Then you can correct the current time.

Notice!
If the current time is not set up, it is impossible for the oven to work.

Timer

You can activate the timer at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes. With the aim of setting up the timer:
• press button **1** until the lamp at starts to flash, and the display shows “**0.00**”,
•set up the timer using buttons **3** and **2**,
The set-up time is presented on the display, and the lamp at is turned on.



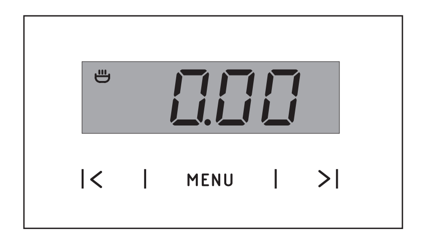
After the set-up time has elapsed, a sound signal turns on and the lamp at starts to flash again,
• press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the lamp will go out, and the display will indicate the current time.

Notice!
If the sound signal is not turned off manually, it will turn off automatically after about 2 minutes.

Semi-automatic operation

If the oven is supposed to turn off at specified time, do the following:
- set the oven function knob and temperature control knob in positions where the oven should work,
- press button **1** until the lamp at ♨ starts to flash, and the display shows "**0.00**",
- set up the needed work time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set-up time will be memorized after about 5 sec., the display will show the current time again, and the lamp at ♨ will be turned on.



After the set-up time has elapsed, the oven will turn off automatically, the sound signal will turn on, and the lamp at ♨ will start to flash;
- set up the oven function and temperature control knobs in turn-off positions,
- press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the lamp will go out, and the display will indicate the current time.

Notice!
In ovens equipped with one control knob, the oven function knob is combined with the temperature control knob.

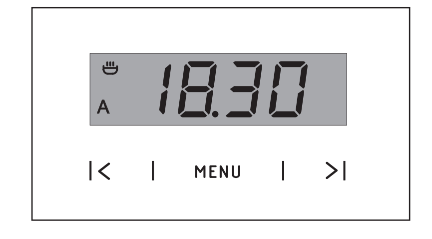
Automatic operation

If the oven is supposed to turn on for specified work time and turn off at specified time, set up the work time and the work end time:

- press button **1** until the lamp at ♨ starts to flash, and the display shows "**0.00**",
- set up the needed work time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set-up time will be memorized after about 5 sec., the display will show the current time again, and the lamp at ♨ will be turned on.

- press button **1** until the lamp at A starts to flash,
- set up the turn-off (work end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes.



- set the oven function knob and temperature control knob in needed positions where the oven should work.

Lamps at ♨ and A are switched on; the oven will start working from the moment resulting from the difference between the set-up work end time and the set-up work time, (e.g. the set-up work time is 1 hour, the set-up work end time is 14.00, so the oven will plug in automatically at 13.00).

After the work end time is reached, the oven will turn off automatically, the sound signal will turn on and the lamp at A will flash again,

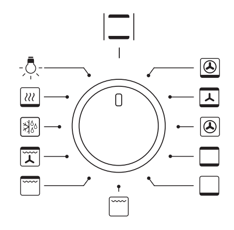
- set up the oven function and temperature control knobs in turn-off positions,
- press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the lamp will go out, and the display will indicate the current time.

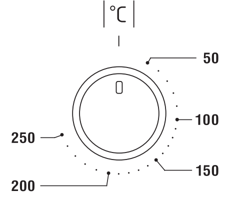
Notice!
You can check and correct programmed set-ups at any time. You can not, however, change the current time set-ups when the programmer is in the semi-automatic or automatic operations.

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and an ultra-fan heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.





The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

 Oven is off



Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.



Rapid Preheating
Top heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



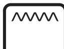
Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Convection with ring heating element
Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.
Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.

Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Convection with ring heating element and bottom heater on
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, yellow and red, turning on. The yellow light turned on means the oven is working. If the red light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the red light goes out for the first time. When baking, the red light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The yellow signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:
- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and an ultra-fan heater)

Type of dish	Oven functions	Temperature °C	Level	Time in minutes
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* Baking smaller items

Caution!
The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off ”. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

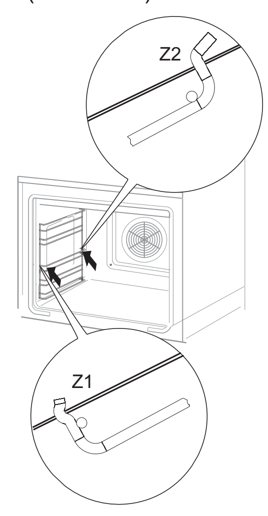
Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Dismounting the side racks

Ovens marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire guides (side racks*) of oven inserts. To remove them for washing purposes, pull the front catch (Z1), then tilt the guide and remove it from the rear catch (Z2). After washing the guides, put them in the mounting holes of the oven and press the catches (Z1 and Z2).



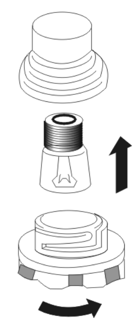
Dismounting the side racks

Ovens marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic shelf supports attached to the wire shelf supports. The telescopic shelf supports should be removed and cleaned with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on them, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic shelf supports by hooking the rear edge of the baking tray at the front of the telescopic shelf supports) and then slide along with the tray.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E14.



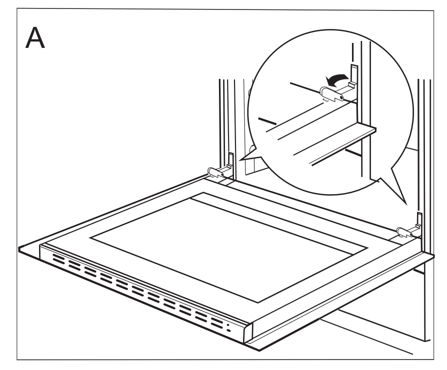
Oven light bulb

- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.



Door removal

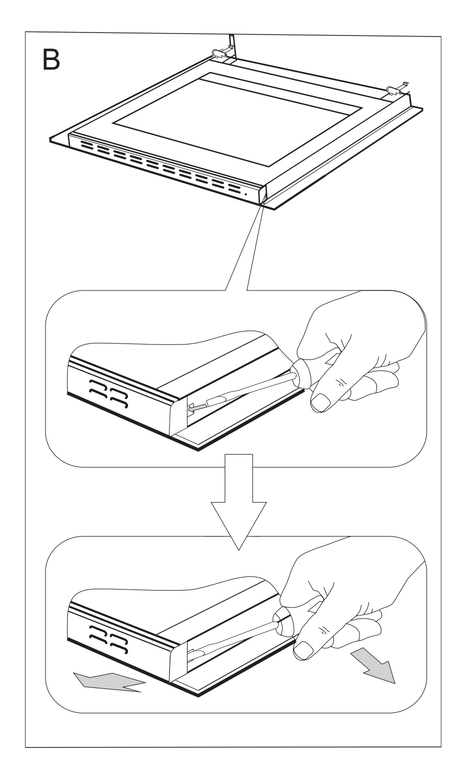
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

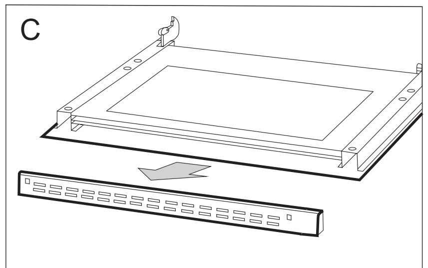


Tilting the hinge safety catches

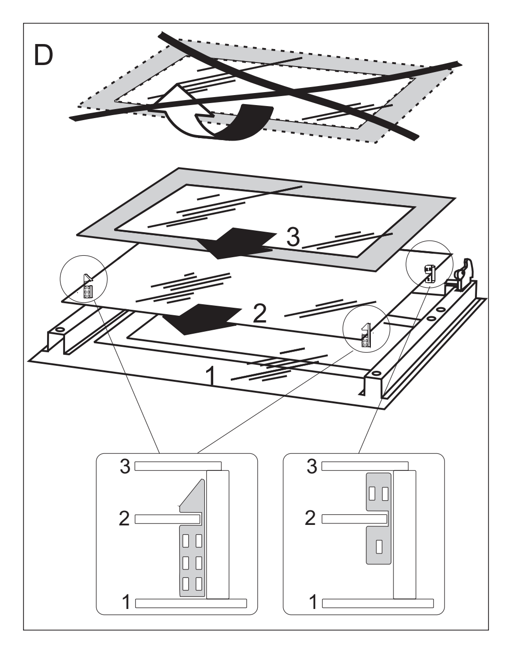
Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The programmer display shows “12:00”.	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ‘*Use of the programmer*’).
3. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ‘*Cleaning and Maintenance*’).

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V 1N~ 50 Hz
Power rating	max. 3,1 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Complies with EU regulations	EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive* ***2006/95/EC,***
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2004/108/EC,**
- *ErP Directive* **2009/125/EC,**

and therefore the product has been marked with the CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

